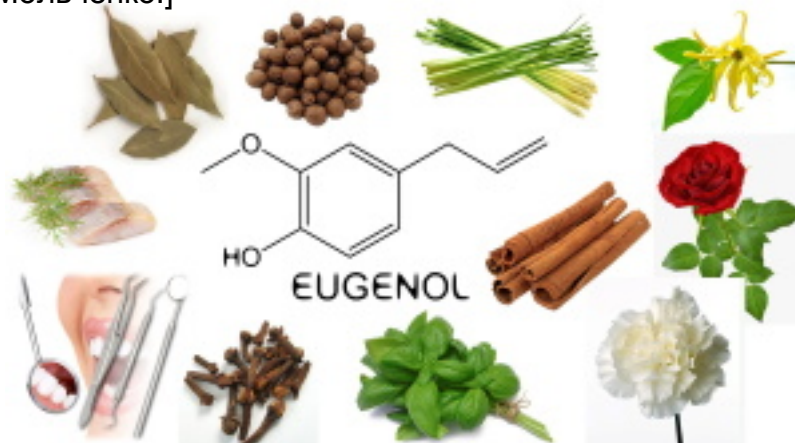


Підготовка магістрів за спеціальністю «Технології продуктів бродіння і виноробства»

[Доцент Світлана Мольченко.]



#16 от 15.11.2021

Підготовка магістрів за спеціальністю «Технології продуктів бродіння і виноробства»

За дорученням ректорату НТУ «ХПІ» професори й викладачі кафедри технології жирів та продуктів бродіння (завідувач кафедри професор П.О. Некрасов) розробили повний комплекс дистанційних курсів для підготовки магістрів за спеціальністю «Технології продуктів бродіння і виноробства».

Така форма підготовки фахівців вищої кваліфікації надає можливість студентам виконувати графік навчального процесу, не дивлячись на обмеження, які викликала пандемія COVID-19, незалежно від місця перебування, а також забезпечує доступність навчальних матеріалів і мобільність зв'язку з викладачем.

Дистанційне навчання дозволяє забезпечити індивідуальну роботу викладача з кожним студентом. Це не лише електронна пошта та обмін вкладеними файлами, але й форуми, чати, ведення блогів тощо. Окрім багатьох інших переваг використання електронного навчання, важливим аспектом є постійне збільшення кількості навчальних матеріалів, які можуть використовувати студенти.

Контроль знань здійснюється в системі за допомогою окремого модуля, який пропонує багато видів тестів, надає можливість перетестування з дозволу викладача, можливість захисту від списування шляхом рандомізації питань в тестових завданнях, організації бази даних питань для використання їх у тестах. Система має механізми зберігання поточних оцінок кожного студента за всіма дистанційними курсами, встановлення шкали оцінок, напівавтоматичного перерахунку результатів тестування тощо.

Серед основних дисциплін комплексу можна зазначити «Актуальні питання пивоваріння і технологій безалкогольних напоїв», «Сучасні технології вина, коньяку, спирту та лікеро-горілчаних виробів», «Технологія та використання ефірних олій», «Перспективи розвитку технологій харчових виробництв», «Управління якістю, основи системи безпеки та експертиза харчової продукції».

У розробці комплексу курсів взяли участь викладачі кафедри технології жирів та продуктів бродіння: професори Олена Миколаївна Півень, Ольга Петрівна Чумак, Валентина Кузьмівна Тимченко, доценти Анастасія Олександрівна Демидова, Тетяна Олександрівна

Березка, Світлана Миколаївна Мольченко, Тетяна Володимирівна Арутюнян, Дмитро Володимирович Матюхов, Ольга Миколаївна Гудзь.

Таким чином, дистанційна форма дає змогу викладачам і студентам денної форми підготовки організувати навчання, наприклад, у зв'язку з карантинними обмеженнями уможлиблює самостійну роботу студентів. Студентам заочної форми навчання дозволяє готуватися до екзаменаційних сесій протягом року в зручний для них час, не відриваючись від роботи.

Іван Шкредов (ХТ-520а), студент кафедри технології жирів та продуктів бродіння:

«Доброго дня! Хочу висловити свою думку, щодо дистанційних курсів. Взагалі, я в захваті, як швидко і якісно вони розроблені. Завдяки цій новації, карантинні заходи майже не вплинули на якість освіти, навчання проходить в твоєму режимі дня, і це чудово. Бажаю наснаги в подальшій розробці дистанційних курсів!»

Діана Калініченко (ХТ-521б), студентка кафедри технології жирів та продуктів бродіння:

«Для мене дистанційні курси – це інструмент, який допомагає освоїти лекційний матеріал у зручний час. Які ж переваги цих курсів на мій погляд? Це, передусім, чітко викладений основний матеріал для засвоєння, наявність у лекціях візуалізації, наприклад, фото рослин, з яких видобувають ефірні олії, сучасний інтерактивний вигляд».